

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

干食用菌标准

CXS 39-1981

1981 年通过。2022 年修正。

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议的决定，
对本标准文本修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容
6	6.2 非零售包装物标签		非零售包装物标签应符合 《非零售食品包装物标签通用标准》 (CXS 346-2021)。

1. 范围

本标准适用于经过整理和包装的，所有完整或切片干食用菌（包括冻干食用菌）¹。

2. 说明

2.1 产品定义

2.1.1 完整干菌（*WHOLE DRIED FUNGI*）：指完整的干食用菌制品，可剪短菌柄。

2.1.2 无菌柄的完整菌伞（*WHOLE CAPS WITHOUT STEMS*）。

2.1.3 干菌切片（*CUT DRIED FUNGI*）：指完整食用菌经切片、干制而成的产品，每片厚度为1~4MM。

2.1.4 其他类型产品

产品允许有其他类型，但应符合下述要求：

- (a) 与本标准中描述的产品类型明显不同；
- (b) 符合本标准的所有相关要求，包括缺陷限量和干重要求，以及本标准中适用于与预期按本款提供的任何类型最为相似的一类产品的任何其他要求。
- (c) 标签应详细具体，以免混淆或误导消费者。

2.2 缺陷定义

2.2.1 残缺菌（*DAMAGED FUNGI*）：指菌伞缺失 1/4 以上的整菌，或缺失面积大于总表面积 1/3 的切片菌。

2.2.2 炭化菌（*CARBONIZED FUNGI*）：表面有炭化痕迹的完整干菌或干菌切片。

2.2.3 蛆蛀菌（*MAGGOT DAMAGED FUNGI*）：有蛆虫咬噬造成孔洞的菌。

2.2.4 严重蛆蛀菌（*SERIOUSLY MAGGOT DAMAGED FUNGI*）：蛆虫咬噬造成孔洞在 4 个或 4 个以上的菌。

2.2.5 碎菌块（*CRUSHED FUNGI*）：可通过孔径 5×5mm 筛的菌块。

2.2.6 脱落菌柄（*FALLEN-OFF STALKS*）：与菌伞分离的菌柄。

¹ 本标准也适用于干椎茸菌（Shii-ta-ke）。

2.2.7 植物源性有机杂质 (*ORGANIC IMPURITIES OF VEGETABLE ORIGIN*)：指混在食用菌中的其他外来植物性物质，如树叶、松针等。

2.2.8 矿物质杂质 (*MINERAL IMPURITIES*)：指灰化后不溶于盐酸的残留物质。

2.3 主要品种

消费国主管部门允许销售的所有食用菌。

3. 基本质量要素

3.1 原料

用于生产干制食用菌的原料应符合《食用菌及其制品通用标准》(CODEX STAN 38-1981)中规定的一般要求。

3.2 最终产品

3.2.1 干食用菌应安全卫生，未变质；具有此品种应有的色泽、气味和风味；干净，无有机杂质和矿物杂质；尽可能无蛆虫或者其他害虫造成的损伤；完好无损。

3.2.2 干食用菌应经适当干燥，并符合下列要求：

产品类型	最高水分含量
冻干菌	6% m/m
干菌（非冻干）	12% m/m
干椎茸菌	13% m/m

3.3 缺陷允许范围

3.3.1 不符合 3.2.1 最终产品要求的食用菌最多不能超过 25% m/m。

3.3.2 在允许范围内，3.2.1 中所述要求应符合以下各项缺陷允许值：

缺陷	允许范围
矿物杂质	不超过 2% m/m
植物源有机杂质	不超过 0.02% m/m，但椎茸菌最大允许量为 1% m/m
蛆蛀菌：	
野生菌	总损伤不超过 20% m/m，

包括严重损伤

栽培菌	总损伤不超过 1% m/m，包括 不超过 0.5% m/m 的严重损伤
菌碎块	不超过 6% m/m
炭化菌	不超过 2% m/m
损伤菌	不超过 20% m/m

脱落菌柄的数量应与菌伞的数量相等，即1:1。

4. 卫生要求

- 4.1 建议本标准所涉产品的生产和加工应遵循《国际推荐操作规程—食品卫生通用准则》（CAC/RCP 1-1969）相关部分，以及食品法典委员会推荐的与本产品相关的其他操作规程。
- 4.2 应尽可能符合良好生产规范的要求，产品中应无异物。
- 4.3 当采用适当的采样方法和检验方法检测时，这些产品中应：
- 不含可能达到危害健康水平的微生物；
 - 无可能危害健康的寄生虫；且
 - 不含源于微生物、可能达到危害健康水平的任何物质。

5. 包装与说明

5.1 一致性

每批次的包装（纸箱、聚乙烯袋、盒子）应装有相同商业类型的食用菌，且净重一致。

5.2 包装

纸箱、袋子及盒子应保证产品在储存及运输过程中不受潮。包装内用的任何纸张或其他材料都应是新的、防水且对人体健康无害。食用菌不应接触到包装上的印刷材料。

- 5.3 食用菌应被松散地填装在包装物内。

6. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）外，还应满足以下具体规定：

6.1 产品名称

符合本标准术语定义及其他要求的产品都应在标签中特别注明：

6.1.1 所用真菌的常用名和学名，但“真菌”和“真菌类”术语可为产品拟销售国家习惯用于描述所涉属或种的名称替代，如落叶松蕈 (*Agaricus*) 属可替换为“蘑菇”或“蘑菇类”。

6.1.2 产品类型：“干食用菌”或“冻干食用菌”。

6.1.3 外观类型：“整菌”、“菌伞”或“菌片”。

6.1.4 如果产品是按其他类型要求生产（第 2.1.4 条款），则标签中应在紧邻产品名称的位置加以注明，以避免产生混淆或误导消费者。

6.2 非零售包装物标签

非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。

7. 分析方法和采样方法

参见相关的法典分析和采样方法。